

„Historia zakładu cukierniczego Roberta Przewłockiego” wywiad przeprowadzony z panią Małgorzatą

### **W którym roku powstał zakład?**

Nasza cukiernia powstała w 1958 roku.

### **Kto jest założycielem?**

Założycielem cukierni był Konstanty Pietrzykowski, kilka lat później pan Konstanty do pomocy w prowadzeniu cukierni wziął swoją córkę Alinę Przewłocką. Problem w pomocy prowadzenia cukierni przez panią Alinę był jeden, mianowicie nie miała papierów czeladniczych. Robiło się je w "Cechu". Po kilkunastu latach pracy, pani Alina przepisała cukiernię na swojego syna, Roberta Przewłockiego, który jest już jej właścicielem od 20 lat. Jedną z nowości, którą wprowadził pan Robert są gofry, wcześniej robiliśmy tylko rurki z kremem.



### **Czy pan Robert również musiał mieć papiery czeladnicze?**

Nie, kiedy syn pani Aliny przejmował cukiernię, były zupełnie inne czasy i nie było wymagane, żeby właściciel bądź pracownik cukierni musiał mieć papiery czeladnicze. Jest tak do teraz, dlatego każdy może otworzyć swoją cukiernię.

### **Jakim sposobem jest robiona śmietana do rurek?**

Śmietana codziennie jest świeża, ponieważ każdego dnia kupujemy w mleczarni 30% śmietanę, którą później ubijamy na miejscu w cukierni. Nasza śmietana nie zawiera żadnych konserwantów, jedynymi dodatkowymi składnikami są: cukier zwykły i cukier waniliowy, aby dodać śmietanie odrobinę słodyczy.

### **A co z rurkami?**

Rurki tak samo jak śmietana są robione na miejscu i codziennie są świeże. Pieczemy je codziennie rano, rurki również nie zawierają jakichkolwiek konserwantów, co za tym idzie w naszych łakociach nie ma szkodliwej chemii.

### **Jakie były najtrudniejsze chwile zakładu?**

Właściwie to nie było żadnych większych problemów, jedynym problemem, była śmietana. Zanim zaczęliśmy kupować śmietanę z mleczarni, ściągaliśmy produkt ze wsi, który był domowej roboty. Nie zawsze jednak śmietana miała te wymagane 30%, przez co musieliśmy ją wylewać, bo po prostu nie dało się jej ubić. Problem znikł odkąd śmietana jest przywożona z mleczarni.



### **Jak wyglądała okolica w momencie otwarcia zakładu?**

Na samym początku powstania zakładu, dookoła cukierni rozciągały się bogate pola, na których były różne zwierzęta, między innymi krowy. Z czasem to wszystko się zmieniało, pojawiały się nowe zabudowania i wszystko się rozrosło. Teraz mamy rondo, wysokie bloki mieszkalne, Galerie Grochów, Galerie Wiatraczna, Uniwersam. Wszystko tak szybko się rozrosło.

### **Jakie są plany na przyszłość?**

Już niedługo, bo w grudniu, kończy nam się umowa najmu. Wiadomo, że miasto chce unowocześnić to wszystko dookoła, więc są plany wyburzenia pawilonów, między innymi też naszej cukierni na rzecz powstania nowych bloków. Sami nie wiemy, czy zakład przetrwa, czy będziemy kontynuować tradycję, ale w innym miejscu. Póki co cieszymy się, że jeszcze tu jesteśmy, później będziemy się martwić, co dalej.

### **Ta słynna maszyna do nabijania rurek z 1948 roku, czy ona służy od początku?**

Tak, maszyna jest razem z nami od początku istnienia cukierni, na samym początku używana była do ubijania piany, z czasem po kilku transformacjach, jej rola się zmieniła, ponieważ zaczęliśmy jej używać do nabijania rurek bitą śmietaną. Maszyna jest jedyną w swoim rodzaju i w przypadku gdyby się zepsuła, prawdopodobnie musielibyśmy zainwestować w jakąś nowoczesną maszynę. Dlatego też, aby dbać o jej „zdrowie” dbamy o nią, naoliwiając ją.



Pani Małgorzata nabijająca rurki



Pani Małgorzata, podająca klientowi rurkę

Wywiad przeprowadzali: Paweł Laskowski, Hubert Pietrasik z 47 LO im. Stanisława Wyspiańskiego w Warszawie